附件1

部分不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。《食品安全国家标准 花粉》（GB 31636—2016）中规定，蜂花粉一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过10000CFU/g，且至少3次检测结果不得超过1000CFU/g。蜂花粉中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。《食品安全国家标准 花粉》（GB 31636—2016）中规定，蜂花粉中霉菌不得超过200CFU/g。蜂花粉中霉菌超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料中水分含量过高，且储存条件控制不当，从而导致原辅料霉变；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

三、诺氟沙星

诺氟沙星是一种广谱抗菌药。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告 第2292号）中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星和诺氟沙星4种兽药（蜂蜜中不得检出）。蜂蜜中检出诺氟沙星的原因，可能是蜜蜂养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

四、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 第235号）中规定，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。鸡蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

五、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因具有抗菌谱广、抗菌活性强等特点，曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告 第2292号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（动物性食品中不得检出）。猪肉中检出氧氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

六、金刚烷胺

金刚烷胺又名三环癸胺、三环葵胺，是最早用于抑制流感病毒的抗病毒药物。《兽药地方标准 废止目录》（农业部公告 第560号）中规定，金刚烷胺为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。鸡蛋中检出金刚烷胺的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

七、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。淡水鱼中检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

八、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树灰霉病的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

九、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。普通白菜中氟虫腈超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

十、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物（甲壳类）中最大限量值为0.5mg/kg；在新鲜食用菌（香菇和姬松茸除外）中最大限量值为0.2mg/kg，干制食品中污染物限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算，本次干制食用菌中镉的脱水率限量值参照《中国食物成分表》（第六版）折算后最大限量值为1.21mg/kg。鲜、冻水产动物（甲壳类）和干制食用菌中重金属镉超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中的镉元素。

十一、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物中的一种。食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。N-二甲基亚硝胺是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，水产制品（水产品罐头除外）中N-二甲基亚硝胺最大限量值为4.0μg/kg。水产制品中N-二甲基亚硝胺超标的原因，可能是产品所使用的原料不新鲜，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

十二、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

着色剂也称食品色素，是赋予和改善食品色泽的物质。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。水果制品中相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业对食品安全国家标准不了解，超限量添加多种相同色泽着色剂。

十三、苋菜红

苋菜红是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05g/kg。蜜饯凉果中苋菜红超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽，超限量使用苋菜红。

十四、亮蓝

亮蓝是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉果类中亮蓝的最大使用量为0.025g/kg，其他蜜饯凉果中不得使用。凉果类中亮蓝超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽，超限量使用亮蓝。

十五、日落黄

日落黄是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中日落黄的最大使用量为0.1g/kg；产品包装标签标示为“无色素添加”。蜜饯凉果中检出日落黄的原因，可能是生产企业使用了添加日落黄的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。

十六、胭脂红

胭脂红是常见的人工合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、性质稳定等特点。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中胭脂红的最大使用量为0.05g/kg；产品包装标签标示为“无色素添加”。蜜饯凉果中检出胭脂红的原因，可能是生产企业使用了添加胭脂红的原辅料，也可能是为改善产品色泽没按产品配方要求生产。

十七、铁

铁是人体必须的微量元素，是合成血红蛋白的关键原料，缺少铁元素容易导致缺铁性贫血。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中铁的含量应在0.25mg/100kJ~0.50mg/100kJ范围内。《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养成分的实际含量不应低于标签明示值的80%。该批次产品中铁的检出值既不符合产品包装标签明示要求，也不符合食品安全国家标准规定。其原因可能是，生产企业未按产品配方及食品安全国家标准要求添加营养强化剂。

十八、钠

钠是人体必需的营养元素。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中钠元素含量的最大值为24.0mg/100kJ，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养成分的实际含量不得低于产品包装标签标示值的80%。本次不合格样品实际检测含量符合食品安全国家标准要求，但未达到产品包装标签标示要求。特殊膳食食品中钠元素含量不达标原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不满足质量规格要求，也可能是生产加工过程中搅拌不均匀，还可能是企业未按标签标示值要求进行添加。

十九、维生素B1

维生素B1又称硫胺素，能促进肠胃蠕动，增加食欲，是婴幼儿谷类辅助食品的基本营养成分。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769—2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中维生素B1含量不得低于12.5μg/100kJ，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养成分的实际含量不得低于产品包装标签标示值的80%。本次不合格样品实际检测含量符合食品安全国家标准要求，但未达到产品包装标签标示要求。特殊膳食食品中维生素B1不达标的原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不满足质量规格要求，也可能是生产加工过程中搅拌不均匀，还可能是企业未按标签标示值要求进行添加。

二十、总钠

总钠是人体中一种重要的无机元素。《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》（GB 10770—2010）中规定，婴幼儿罐装辅助食品中总钠含量的最大值为200mg/100g，且《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432—2013）中规定，营养成分的实际含量不得低于产品包装标签标示值的80%。本次不合格样品实际检测含量符合食品安全国家标准要求，但未达到产品标签标示要求。特殊膳食食品中总钠不达标原因，可能是原辅料用食品营养强化剂不满足质量规格要求，也可能是生产加工过程中搅拌不均匀，还可能是企业未按标签标示值要求进行添加。